

# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 01-120251

(43)Date of publication of application : 12.05.1989

---

(51)Int.Cl.

A23G 3/00

A23L 1/36

---

(21)Application number : 62-278754

(71)Applicant : OISHI SHOICHI

(22)Date of filing : 02.11.1987

(72)Inventor : OISHI SHOICHI

---

## (54) SWEETENED ADZUKI BEAN

### (57)Abstract:

PURPOSE: To prepare the titled sweetened adzuki bean having excellent preservability to enable appreciation of the taste and flavor close to those of just prepared state, by treating adzuki bean with specific treatment, storing in vacuum-packaged state, heating in the packaged state in use and scattering sugar to the beans after opening the package.

CONSTITUTION: Adzuki beans soaked with water is boiled, repeatedly immersed in hot sugar syrup, cooled and stored in vacuum-packaged state. The packaged bean is heated in the packaged state in use, the package is opened and the content is cooled and scattered with sugar to obtain the objective sweetened adzuki bean.

---

## LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

## ⑫ 公開特許公報(A)

平1-120251

⑬ Int.Cl.

A 23 G 3/00  
A 23 L 1/36

識別記号

101

庁内整理番号

8114-4B  
8114-4B

⑭ 公開 平成1年(1989)5月12日

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 甘納豆

⑯ 特 願 昭62-278754

⑰ 出 願 昭62(1987)11月2日

⑱ 発 明 者 大 石 正 一 静岡県焼津市石津中町3-6  
⑲ 出 願 人 大 石 正 一 静岡県焼津市石津中町3-6  
⑳ 代 理 人 弁理士 長野 光宏

印月 糸田 書

## 1. 発明の名称

甘 納 豆

## 2. 特許請求の範囲

1. 水漬けした豆をゆで、繰返し高温の砂糖水中に漬け、冷却した後真空包装した状態で保存し、使用時には包装のまま加熱して開封し、冷却した後砂糖をかけるようにしてなる甘納豆。

## 3. 発明の詳細な説明

\*産業上の利用分野

本発明は甘納豆に関するものである。

\*従来の技術

小豆などの豆を水漬けした後ゆでて高温の砂糖水中に漬け、更に砂糖をまぶしてなる甘納豆が従来より知られている。

\*発明が解決しようとする問題点

しかるに、上記従来の甘納豆は製造後時間の経

過と共に風味や外観が劣化し、例えば20日間を越すような長期間の保存には耐えられないという問題がある。

本発明はこのような問題点を解決しようとしてなされたものである。

\*問題点を解決するための手段

上記問題点を解決するために本発明が提供する甘納豆は、水漬けした豆をゆで、繰返し高温の砂糖水中に漬け、冷却した後真空包装した状態で保存し、使用時には包装のまま加熱して開封し、冷却した後砂糖をかけるようにしてなるものである。豆としては例えば小豆、金時、空豆、青えんどう、白花その他の色豆を用いる。

\*実施例

本発明の甘納豆は例えば次の如くしてなるものである。

(1) 水漬け

原料の豆を約6～20時間水漬けする。水漬けする時間は豆の種類、季節等により異なる。

(2) ゆで上げ

水漬けした豆を約2～5時間ゆでる。ゆでる時間は豆の種類等により異なる。なお、空豆の場合には少量の炭酸水素ナトリウム(重ソウ)を入れてゆでる。

(3) 砂糖水漬け

ゆでた豆を低甘味保湿剤(還元澱粉加水分解物)を28重量%含む温度約113℃の砂糖水中に約1時間漬ける。

(4) 砂糖水漬け

上記(3)の豆を低甘味保湿剤(還元澱粉加水分解物)を28重量%含む温度約113℃の別の砂糖水中に約40分間漬ける。

(5) 砂糖水漬け

上記(4)の豆を低甘味保湿剤(還元澱粉加水

加熱後、包装袋を開封する。

(11) 冷却

開封後豆を人肌程度(約37℃)まで冷却する。

(12) 砂糖

続いて、冷却した豆に砂糖をかける。以上により甘納豆ができあがる。

＊発明の効果

本発明の甘納豆は所定の処理を行なった後、真空包装した状態で保存し、使用時には包装のまま加熱して開封し冷却後砂糖をかけるようにしてなるものであるため、長期間衛生的に保存できると共に食用時にはできたてに近い状態の風味を楽しむことができる。また各豆の外観も良好であり、保存料等を使用する必要もない。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明の甘納豆の製造工程を示す説明図である。

分解物)を28重量%含む温度約113℃の更に別の砂糖水中に約40分間漬ける。

(6) 冷却

上記(5)の豆を約38～40℃まで冷却する。

(7) 真空包装

冷却した豆を包装袋に真空包装する。このとき、豆相互間のベタつきを防止すると共に豆が包装袋の内面に付着しないようにするために、豆に少量の砂糖をかけると共に包装袋の内面に油脂を塗るのが望ましい。

(8) 保存、販売

豆を上記の如く真空包装した状態で保存、販売する。

(9) 加熱

真空包装した豆を購入した消費者がこれを包装状態のままオープン、電子レンジ等で加熱する。

(10) 開封

第 1 図

